



413282S-2022



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0005S-2022

固态复合调味料

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市凯龙食品有限公司。

本标准主要起草人：李海清。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/ZKL 0005S-2022（备案号：411303S-2022）。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、八角、月桂叶、肉桂、小茴香、多香果、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、砂仁、麻椒、高良姜、甘草、肉豆蔻、辣椒、桂皮、蒜粉、姜粉、葱粉、豆蔻、芝麻、山奈中的一种或多种为原料，添加食用盐、鸡精调味料、白砂糖、食用玉米淀粉、孜然、酵母抽提物、紫苏籽、橘皮中的一种或多种，经拣选，粉碎或不粉碎，添加或不添加咸味香精、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，再经配料、混合、搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据用料不同，分为：：烧烤撒料、烧烤蘸料、烧烤腌制料、麻辣鲜、排骨肉味鲜、炒菜料、凉菜料、面条汤料、包子饺子料、麻婆豆腐炒菜料、鱼香肉丝炒菜料、米线馄饨汤料、椒盐、烧烤料、新奥尔良腌肉料、芝麻盐、香炒辣椒粉、孜然芝麻香。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 高良姜、肉桂、小茴香、草果、砂仁、紫苏籽、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 葱粉、蒜粉、多香果、豆蔻、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 咸味香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状、颗粒状、块状	从混合均匀的样品中取 100g，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.4	GB 5009.227
注 1：a 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 3：b 仅适用于芝麻盐的检测。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅限于添加食用盐的产品的检测）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、八角、月桂叶、肉桂、小茴香、多香果、黑胡椒、白胡椒、丁香、草果、砂仁、麻椒、高良姜、甘草、肉豆蔻、辣椒、桂皮、蒜粉、姜粉、葱粉、豆蔻、芝麻、山奈中的一种或多种为原料，添加食用盐、鸡精调味料、白砂糖、食用玉米淀粉、孜然、酵母抽提物、紫苏籽、橘皮中的一种或多种，经拣选，粉碎或不粉碎，添加或不添加咸味香精、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，再经配料、混合、搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州市凯龙食品有限公司